

藕粉生产厂家 莲籽藕粉厂家

产品名称	藕粉生产厂家 莲籽藕粉厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:藕粉厂家 型号:食品级藕粉 产地:河北藕粉
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

藕粉生产厂家藕粉厂家藕粉价格 食品级藕粉 河北藕粉

1. 清热凉血：莲藕生用性寒，有清热凉血作用，可用来治疗热性病症；莲藕味甘多液、对热病口渴、衄血、咯血、下血者尤为有益；

2.

通便止泻、健脾开胃：莲藕中含有黏液蛋白

和膳食纤维，能与人体内胆酸盐，食物中的胆固醇

及甘油三酯结合，使其从粪便中排出，从而减少脂类的吸收。莲藕散发出一种独特清香，还含有鞣质，有一定健脾止泻作用，能增进食欲，促进消化，开胃健中，有益于胃纳不佳，食欲不振者恢复健康；

3.

益血生肌：莲藕的营养价值很高，富含铁、钙等微量元素，植物蛋白质

、维生素以及淀粉含量

也很丰富，有明显的补益气血，增强人体免疫力作用。故中医称其：“主补中养神，益气力”；

4. 止血散瘀：藕含有大量的单宁酸，有收缩血管作用，可用来止血。藕还能凉血，散血，中医认为其止血而不留瘀，是热病血症的食疗佳品。

原料的选择：为保证出粉率，保证藕粉质量，加工时选用的原料，应外形整齐，粗细均匀，色泽正常，个体表面光滑洁净，无明显缺陷的新鲜成熟藕为原料。

清洗：清洗的目的主要是为了去除原料表面的泥沙，是藕粉加工时的关键工段，关系到藕粉的纯度和口感。

粉碎与过滤：粉碎的目的就是破坏物料的组织结构，使微小的藕淀粉颗粒能够顺利地藕中解体分离出

来。淀粉提取，也称为浆渣分离或分离，是淀粉加工中的关键环节，直接影响到淀粉提取率和淀粉质量。

除沙净化。主要是为了进一步去除物料的泥沙。

浓缩精制。针对藕淀粉颗粒性质专业设计，可以对
淀粉浆

进入浓缩，并将藕淀粉中的非淀粉成份完全分离出去，从而使最后一级旋流器排出的淀粉乳浓度达到23Be'，白度、纯度达标，是淀粉洗涤设备的理想选择。

脱水。浓缩后的淀粉浆中仍含有较多的水分，需要进一步将物料中的水分去除，才能进入干燥工段。脱水可以选用三足脱水机，大型厂可以选用刮刀离心机。

干燥：

干燥采用气流干燥，气流干燥机是利用高速流动的热气流使湿淀粉悬浮在其中，在气流流动过程中进行干燥。具有传热系数高，传热面积大，干燥时间短等特点。

淀粉冷却与过筛包装

淀粉经干燥后，温度较高，为保证淀粉的粘度，需要在干燥后将淀粉迅速降温。采用冷风系统，该设备具有能耗低、降温效果好、运转平稳，处理量大等优点。冷却后的淀粉进